VESTE CUISINE UNISEXE FORSETI

Référence: 930015

Composition / Traitement

SERGÉ FINN 54% PES 43% CO 3% EOL - 150 gr/m²

Couleurs disponibles

001 101



Référence: 930015-001 · NEGRO

Description

Veste unisexe GASTROCHEF à manches longues, col chemise, fermeture centrale avec clip et poche sur la manche gauche. Modèle semi-ajusté.

Fabriquée dans un sergé fin composé de 54 % de polyester (PES), 43 % de coton (CO) et 3 % d'élasthanne (EOL). Cette combinaison unique de matériaux permet d'obtenir un vêtement qui allie élégance et durabilité. Le sergé fin garantit que la veste n'a pas seulement un aspect sophistiqué, mais qu'elle résiste également aux rigueurs de la cuisine professionnelle.

Des panneaux piqués COOLMAX se trouvent sur les côtés, un détail fonctionnel qui va au-delà de l'esthétique. Ces panneaux techniques travaillent sans relâche pour réguler la température du corps et gérer l'humidité, assurant ainsi votre confort pendant que vous vous adonnez à vos créations culinaires.

Il est idéal pour les cuisiniers et les chefs de l'hôtellerie, de la restauration et de la cuisine en général.

Tailles disponibles

XS S M L XL XXL 3XL 4XL 5XL 6XL 7XL 8XL

Guide des tailles

Les mesures peuvent légèrement varier en raison du processus de production. Le vêtement est mesuré à plat.

MESURE (cm)	XS	S	M	L	XL	XXL	3XL/YL	4XL/2YL	5XL/3YL	6XL/4YL	7XL/5YL	8XL/6YL
BUSTE	49	53	57	61	65	69	73	77	81	85	89	93
TAILLE	45	49	53	57	61	65	69	73	77	81	85	89
HANCHE	48	52	56	70	64	68	72	76	80	84	88	92
LONGUEUR DU DOS	73,2	74,6	76	77,4	78,8	80,2	81,6	83	84,4	85,8	87,2	88,6
LONGUEUR DES MANCHES	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69
ÉPAULE CONTRE ÉPAULE	44	46	48	50	52	54	56	58	60	62	64	66

Croquis et caractéristiques

- Col et manchettes de chemise
- Poche sur la manche gauche
- Empiécement sur le dos
- Boutons-pression
- Longueur approximative: 76 cm
- Vêtement H2: semi-ajusté

